

Nos Entrées

Salade verte <i>Grüner Salat</i>		6.00
Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	9.00	15.00
Tartare de bœuf, toast, beurre <i>Tartare vom Rind, Toast, Butter</i>	180 gr	32.00
Carpaccio de bœuf <i>Carpaccio vom Rind</i>	18.00	26.00
Roastbeef, sauce bourguignonne, pommes allumettes <i>Roastbeef, Sauce Bourguignonne, Pommes Allumettes</i>	18.00	26.00
Vitello Tonato, pommes allumettes <i>Vitello Tonato, Pommes Allumettes</i>	20.00	28.00
Pommes allumettes, bol ou portion <i>Pommes Allumettes, Schale oder Portion</i>	3.50	7.00

Nos Tartes Flambées (Flammenkuchen)

La traditionnelle : crème, lardons, fromage <i>Der Traditionelle : Sauerrahm, Speckwürfel, Käse</i>	18.00
La raffinée : saumon fumé <i>Der Raffinierte : Räucherlachs</i>	22.00
La Spéciale : chèvre et miel <i>Der Spezielle : Ziegenkäse und Honig</i>	21.00

Nos Pâtes du Moment

Crèmeuses au saumon fumé <i>Rahmsauce mit Räucherlachs</i>	23.50
Bolognaise <i>Bolognese</i>	20.50
Queues de crevettes et pesto <i>Crevettenschwänze und pesto</i>	30.00

*Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats,
veuillez-vous adresser à notre personnel*

*Für weitere Informationen über Allergene in unseren Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal*

Nos Poissons

Filets de perche meunière <i>Eglifilets Müllerinnenart</i>	120 gr	26.00
Filets de perche meunière <i>Eglifilets Müllerinnenart</i>	220 gr	36.00
Filet d'omble chevalier, sauce vin blanc aux fines herbes <i>Seesaibling-Filet, mit Weissweinsauce aux Fines Herbes</i>		34.00
Crevettes à la Sri-Lankaise <i>Crevetten nach Sri-Lanka-Art</i>		34.00
<i>Accompagnés d'une salade verte, pommes-de-terre persillées, pommes allumettes ou riz</i>		
<i>Dazu servieren wir Ihnen einen grünen Salat, Petersilienkartoffeln, Pommes Allumettes oder Reis</i>		

Nos Salades César

Salade verte, tomate, parmesan, croûtons, œuf
avec au choix :

*Grüner Salat, Tomate, Parmesan, Croutons, Ei
dazu nach Wahl:*

- | | |
|--|-------|
| - Entrecôte de bœuf
<i>Entrecôte vom Rind</i> | 34.00 |
| - Entrecôte de cheval
<i>Entrecôte vom Pferd</i> | 31.00 |
| - Suprême de volaille
<i>Geflügelbrust</i> | 24.00 |
| - Queues de crevettes grillées
<i>Crevettenschwänze vom Grill</i> | 28.00 |

Nos Plats Estivaux

Demi-poulet au four, pommes allumettes <i>Halbes-Poulet aus dem Ofen, Pommes Allumettes</i>	24.00
Friture de queues de crevettes, sauce aigre douce, salade <i>Frittierte Crevettenschwänze, süss-saure Sauce, Salat</i>	24.00
Friture de sandre, sauce tartare, salade <i>Frittierter Zander, Tartaresauce, Salat</i>	26.00
Gratin d'aubergines, tomates, basilic, salade <i>Auberginengratin, Tomaten, Basilikum, Salat</i>	20.00

Nos Viandes

* Entrecôte de bœuf grillée 38.00
* *Entrecôte vom Rind, vom Grill*

* Filet de bœuf grillé 44.00
* *Filet vom Rind, vom Grill*

* Entrecôte de cheval grillée 35.00
* *Entrecôte vom Pferd, vom Grill*

Cordon Bleu "Maison" 1/2 port. 25.00 33.00
Hausgemachtes Cordon Bleu

Accompagnés de légumes, pommes allumettes ou pâtes
* *sauce poivre ou café de Paris.*

Dazu servieren wir Ihnen Gemüse, Pommes Allumettes oder Teigwaren
* *Pfeffersauce oder Café de Paris*

Nos Ardoises, servies uniquement en terrasse **Auf der Steinplatte, nur auf der Terrasse**

	200 gr	/	300 gr
Entrecôte de bœuf <i>Entrecôte vom Rind</i>	38.00		46.00
Entrecôte de cheval <i>Entrecôte vom Pferd</i>	35.00		42.00
Filet de Bœuf <i>Filet vom Rind</i>	44.00		55.00

Accompagnées de trois sauces "Maison" et pommes allumettes
Dazu servieren wir Ihnen drei hausgemachte Saucen und Pommes Allumettes

Nos Fondues, dès 2 personnes

Au fromage de "Chez Bille" servie uniquement en terrasse 22.00
Käsefondue von "Chez Bille" nur auf der Terrasse

Chinoise, viande de bœuf fraîche, 220 gr 39.50
Fondue Chinoise, mit frischem Rindfleisch

Sauce Maison et condiments, pommes allumettes, salade verte
Hausgemachte Sauce und Gewürze, Pommes Allumettes, grüner Salat

Viande supplément 100 gr 10.00